



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ENGİNARLI BÖREK

Malzemeler:

Hamuru için;

2 adet yumurta

1 çay bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

2 çay kaşığı sirke

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Aldığı kadar un

1 bardak su

Tuz

İçi için;

2 adet enginar

1 adet soğan

2 çorba kaşığı sıvı yağ

2 adet taze soğan

1 adet domates

1 çorba kaşığı ceviz içi

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kızartmak için;

Sıvı yağ

Hazırlanışı:

İç harcı için; Soğanı ince ince kıyıp, sıvı yağda soteleyin. Enginarları haşlayın. Ezerek püre haline getirin. Enginar püresini, küçük küçük doğranmış taze soğanları, rendelenmiş domatesi, iri çekilmiş cevizi, tuzu, karabiberi ve pul biberi sotelenmiş soğana ilave ederek karıştırın. 2-3 dakika pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamur için; Un, yoğurt yumurta, sirke, zeytinyağı, tuz, su ve kabartma tozunu bir kapta yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopararak bezelere ayırın. Ayırdığınız her bezeyi 16 santimetre çapında açın. Ortasına çizgi şeklinde enginarlı içi koyarak hamurun yarısını üstüne kapatın. Hamur bitene kadar işlemi tekrarlayın. Kızgın yağda kızartıp servis tabağına alın.